EXAMEN : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et gestion des stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie

Durée : 2 heures
Coefficient : 3

CORRIGE

CORRIGE

BAREME

Technologie de la pâtisserie	**/20**
Sciences appliquées liées à l'alimentation	**/20**
Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.	**/20**

TOTAL	**/60**
Moyenne sur 20	**/20**

1ère PARTIE : TECHNOLOGIE DE LA PATISSERIE (20 points)

1.1 Pour la réalisation de la crème mousseline, le chef vous recommande d'utiliser du lait entier. Indiquer la couleur de l'emballage du lait entier et sa teneur en matière grasse**. (S2.6)** **2 x 1 pt = 2 pts**

Couleur de l'emballage	Taux de matière grasse
Rouge	***3,6 %***

1.2 Pour la réalisation de la génoise, vous allez utiliser **1 litre ovo-produits (œuf entier) » (S2.5)** **1 pt**

Indiquer le nombre d'œufs entiers coquille correspondant à un litre d'ovo-produits.
18 à 20 oeufs

1.3 Pour la réalisation de la génoise vous pouvez utiliser de la farine riche en gluten. **(S2.3.1)** **2 pts**
Entourer la bonne réponse.

Vrai ***Faux***

1.4 Vous devez réaliser un décor en chocolat. Pour assurer la pré-cristallisation du chocolat, vous avez le choix entre un chocolat de couverture noire ou un chocolat de laboratoire. Lequel choisir ?
(S2.11.2) **2 pts**
Entourer la réponse exacte.

Couverture noire **Chocolat de laboratoire**

1.5 Le fraisier sera réalisé pendant la pleine saison de récolte des fraises **(S2.10)** **2 pts**

Préciser la période de l'année (en mois) au cours de laquelle M. PARISSE pourra proposer le fraisier à sa carte.

Mai - Juin - Juillet

1.6 Le client demande en plus de la pièce en chocolat un décor en sucre tiré.

Vous devez cuire ce sucre à l'aide d'un produit anti-cristallisant, en citer deux possibles.
(S2.4.2)(S2.14) **2 pts**

Glucose et Acide citrique

1.7 Pour répondre à cette commande de fraises, vous décidez en accord avec votre associé, d'avoir recours à des produits alimentaires intermédiaires.
Proposer deux produits pouvant être utilisés et préciser leur mode d'emploi. **(S2.12)** **4 x 0,5 pt = 2 pts**

PAI utilisé	Mode d'emploi
A l'appréciation du jury	***A l'appréciation du jury***
A l'appréciation du jury	***A l'appréciation du jury***

1.8 La SARL L'ECUREUIL GOURMAND veut rendre hommage lors d'une soirée à des pâtissiers ayant participé à l'évolution de notre métier**. (S1.1.1)** **2 x 1 pt = 2 pts**
Citer deux pâtissiers contemporains connus ou célèbres.

Pierre HERMÉ ***MICHALAK*** ***../..***

1.9 Le client vous demande de rajouter un peu de chantilly sur le fraisier**. (S2.7)** **1 pt**

Pour un bon foisonnement de la crème, citer le pourcentage idéal de matière grasse dans un litre de crème.

30 à 35 %

1.10 Dans le tableau ci-dessous, cocher deux matériels dont vous aurez besoin pour la réalisation du fraisier**. (S1.4.2)** **2 x 1 pt = 2 pts**

Batteur mélangeur	***X***	Guitare	
Fouet	***X***	Tempéreuse	
Etuve		Machine à glace	

1.11 Pour imbiber la génoise du fraisier, vous allez utiliser du kirsch**. (S2.16)** **2 pts**
A quelle famille appartient cet alcool ? Cocher la bonne réponse.

	Liqueur
X	Eau de vie
	vin

2ème PARTIE : SCIENCES DE L'ALIMENTATION (20 points)

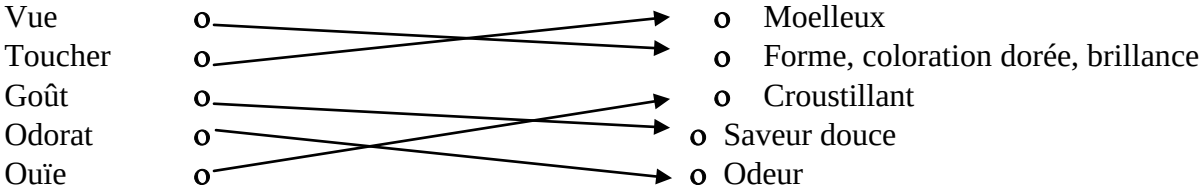
2.1 Compléter le tableau suivant en précisant pour chaque ingrédient le constituant alimentaire caractéristique puis, préciser le rôle majeur pour l'organisme, du principal constituant du lait et du beurre.

Ingrédients	Constituant alimentaire caractéristique	Rôle majeur pour l'organisme
Poudre à crème	***- Amidon ou glucides complexes***	Energétique
Sucre	***- Saccharose ou glucide simple***	Energétique
Beurre	***- Lipides***	***- énergétique***
Lait	***- Protides ou protéines ou calcium***	***- Plastique, bâtisseur, renouvellement cellulaire***
Œuf	***- Protides ou protéines***	Plastique, bâtisseur, Renouvellement cellulaire

S4111 **7 x 0,5 pt = 3,5 pts**

2.2 Relier par une flèche, chaque sens à l'une des propriétés organoleptiques d'un entremets.

SENS **PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES**



S4131 **5 x 0,25 pt = = 1,25 pt**

2.3 Le fraisier est une préparation sucrée. Le «sucré» est une saveur fondamentale. Nommer les trois autres.

- ***salé***
- ***amer***
- ***acide*** **3 x 0,25 pt = 0,75 pt**

S4131

2.4 Le fraisier est un entremets riche en sucres ajoutés. Indiquer deux conséquences sur la santé d'une alimentation quotidienne trop riche en glucides.

- ***Caries dentaires***
- ***Surpoids ou obésité*** **2 x 0,5 pt = 1 pt**
- ***Diabète***

S4132

L'analyse bactériologique de ce fraisier par le service d'hygiène a révélé la présence d'une bactérie pathogène, le « staphylocoque doré ».

2.5 Indiquer deux conditions favorables à la multiplication des micro-organismes.

- ***Température***
- ***Humidité***
- ***Présence de substances nutritives*** **2 x 0,5 pt = 1 pt**
- ***pH***
- ***Dioxygène***

S4211

2.6 Définir le terme « pathogène ».

Qui entraîne des maladies **1 pt**

S4213

Les recherches effectuées par le service d'hygiène ont révélé que le staphylocoque doré est responsable des T.I.A.C Ce staphylocoque doré est présent dans la salive, le nez, la gorge ainsi que dans les plaies infectées d'une personne malade ou d'un porteur sain.

2.7 Donner la signification du sigle TIAC.

T : ***toxi*** I : ***infection*** A : ***alimentaire*** C : ***collective*** **1 pt**

S4214

2.8 Indiquer à quelle famille de micro-organismes appartient le staphylocoque doré.

- ***Les bactéries*** **1 pt**

S4211

2.9 Lister deux mesures préventives à adopter par l'ouvrier pâtissier pour éviter la contamination de ce fraisier par le staphylocoque doré.

- ***Porter un masque bucco-nasal, se laver les mains après s'être mouché ou avoir éternué.***
- ***Porter des gants ou doigtier en cas de plaie, se laver les mains régulièrement.***

+ toute autre réponse pertinente **2 x 0,75 pt = 1,5 pt**

S4231

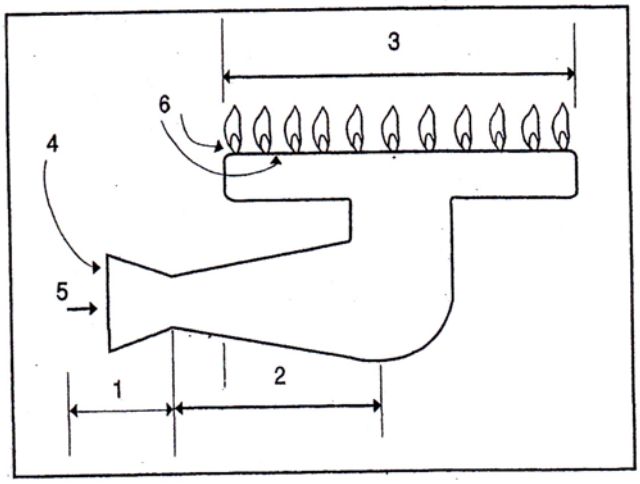
2.10 Définir un porteur sain. **1 pt**

Personne qui porte le micro-organisme mais qui ne présente pas les symptômes de la maladie.

S4214

2.11 Annoter le schéma ci-dessous : **4 x 0,5 pt = 2 pts**

S4312



(*Le gaz naturel et ses applications*, document G.D.F.)

1 - ***Injecteur***

2 - ***Mélangeur***

3 - ***Chapeau***

4 - Air primaire

5 - ***Arrivée du gaz***

6 - Air secondaire

2.12 Nommer le comburant nécessaire à la combustion.

- ***L'oxygène ou dioxygène ou O^2*** **1 pt**

S4312

2.13 Lors d'une combustion incomplète, par défaut d'air, il y a dégagement d'un gaz toxique. Indiquer le nom de ce gaz**.**

- ***Le monoxyde de carbone ou CO*** **1 pt**

S4312

2.14 Donner deux signes visibles d'une combustion incomplète.

- ***Flamme orange ou flamme fuligineuse ou noircissement du fond de la casserole.***

S4312 **2 x 0,5 pt = 1 pt**

2.15 Lister deux risques liés à l'utilisation du gaz dans le laboratoire.

Asphyxie
Incendie **2 x 1 pt = 2 pts**
Explosion
Brûlures

S4312

3ème PARTIE : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL (20 points)

S5.1

3.1 Initiation économique (7 points)

A l'aide des informations de la page 2/15, vous répondrez aux questions suivantes :

S5.1.1

3.1.1 Indiquer la raison sociale de l'entreprise.

SARL L'ECUREUIL GOURMAND **1 pt**

3.1.2 Préciser le siège social de l'entreprise.

20 rue de la Gare 72000 LE MANS **1 pt**

3.1.3 Indiquer le statut juridique de l'entreprise. (Préciser la signification du sigle).

SARL : Société à responsabilité limitée **1 pt**

S5.2

3.1.4 Identifier l'activité principale de l'entreprise.

Boulangerie-Pâtisserie **1 pt**

3.1.5 Indiquer le n° RCS.

RCS LE MANS B 520930310 **1 pt**

3.1.6 Expliquer à quoi correspond la lettre B.

La lettre B correspond à la personne morale, la SARL L'ÉCUREUIL GOURMAND. **2 pts**
(Accepter : à l'immatriculation d'une société)

3.2 Environnement juridique et sociale (8 points)

S5.3.4 (les contrats usuels)

3.2.1 Préciser le type de contrat.

CONTRAT DE TRAVAIL (CDD accepté) **1 pt**

3.2.2 Citer l'objet du contrat

Remplacement d'une salariée en congé maternité. **1 pt**

3.2.3 Identifier les parties au contrat (nom et qualité) et indiquer deux obligations principales pour chacune d'elles.

Premier contractant :

Nom : ***SARL L'ÉCUREUIL GOURMAND, gérant M PARISSE*** Qualité : ***Employeur*** **1 pt**

Obligations : **2 pts**

- Mettre à la disposition du salarié tout le nécessaire pour bien travailler.
- Donner le travail convenu.
- Payer le salaire convenu.
- Respecter les règles de sécurité…

Deuxième contractant :

Nom : ***Mme Clémence POULIQUEN*** Qualité : ***Salariée*** **1 pt**

Obligations : **2 pts**

- Effectuer le travail convenu.
- Respecter le règlement intérieur.
- Respecter les locaux et le matériel…

S5.1.3 Éléments comptables

3.3 Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables (5 points)

3.3.1 Lister les erreurs après vérification des annexes 2 et 3.

- ***Œufs en carton de 180 au lieu d'un carton de 360.*** **1 pt**
- ***Blancs d'œuf au lieu de jaunes d'œuf.*** **1 pt**
- ***30 kg de beurre livré au lieu de 40 kg commandés.*** **1 pt**

3.3.2 Indiquer la méthode utilisée pour établir la fiche de stock. **2 pts**

- ***Premier entré/Premier sorti***
- ***ou PEPS***
- ***ou FIFO***